



# SOAVE FONTANA



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco argillo limoso con profili tufacei.

## ALTEZZA VIGNETI

200 m s.l.m.

## UVE

Garganega 90% - Trebbiano Soave 5% - Chardonnay 5%.

## ETÀ DELLE VIGNE

20 anni.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e Pergola.

## DENSITÀ IMPIANTO

4.000 - 8.000 Viti Ha.

## RESA

120 q.li Ha.

## VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata. **Vendemmia:** a mano. **Pressatura:** soffice in riduzione utilizzando azoto, con macerazione a freddo. **Fermentazione:** alcolica a bassa temperatura con lieviti selezionati. **Batonnage:** in inox con appositi miscelatori. **Stabilizzazione:** fisica a freddo.

## AFFINAMENTO

In acciaio a basse temperature.

## QUANTITÀ PRODOTTA

80.000 bottiglie c.a.

## ESAME ORGANOLETTICO

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Profumo:** fresca nota floreale di fiori bianchi di vite e sambuco, frutta matura e bianca tenue come mela e pera. **Sapore:** abboccato e abbastanza caldo con acidità sostenuta ma ben equilibrata, gradevole retrogusto di mandorla.

## ALCOOL

12,50% Vol.

## ACIDITÀ

5,90 g/l.

## ZUCCHERI RESIDUI

4,5 g/l.

## ABBINAMENTO

Antipasti, piatti leggeri di pasta anche con sughi e risotti, pesce (soprattutto di lago), piatti a base di uova, carni bianche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C.

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3 - 4 anni.